

Pudin de Pan de Manzana

Meal Components: Fruits

Desserts, B-01C

Ingredients	24 Porciones		48 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Azúcar	8 oz	1 taza	1 lb	2 tazas	1. En un tazón, bata el azúcar, la sal, la leche y la vainilla hasta que se mezclen.
Sal		1 cda		2 cda	
Leche descremada 1%		1 cuarto gl 1 1/2 tazas		2 cuarto gl 3 tazas	
Vainilla		2 cda		1/4 taza	
Huevos enteros congelados, deshelados	12 oz	1 1/2 taza	1 lb 8 oz	3 tazas	2. En un tazón de acero inoxidable, bata los huevos y las claras de huevo hasta que estén espumosas. Añada a la mezcla de leche y bata hasta que se mezclen.
O		O		O	
Huevos frescos grandes		7 huevos		14 huevos	
Claros de huevo congeladas	4 oz	1/2 taza	8 oz	1 taza	

Claros de huevo grande frescas		3 claras		6 claras	
Cubitos de pan enriquecidos	3 oz	3 tazas	6 oz	1 cuarto gl 2 tazas	3. En cada bandeja (9 "x 13" x 2 ") que ha sido ligeramente cubierta aceite en aerosol, ponga 1 ½ oz (1 ½ tazas) de cubitos de pan. Para 24 porciones, use 2 sartenes. Para 48 porciones, use 4 sartenes. Distribuya 15 oz (3 ¾ tazas) de manzanas sobre los cubit
*Manzanas frescas, manzanas picadas, peladas	1 lb 14 oz	3 1/2 tazas	3 lb 12 oz	3 cuarto gl 3 tazas	
O	O	O	O	O	
Manzanas enlatadas, sólidas, escurridas	3 lb 9 oz	1 cuarto gl 3 1/2 tazas (2/3 de lata No. 10)	7 lb 2 oz	3 carto gl 3 tazas (1 1/3 de lata No. 10)	
Nuez moscada (opcional)		1 cdta		2 cdta	4. Ponga la bandeja dentro de otra bandeja más grande y poco profunda. Vierta el agua caliente alrededor del plato a una profundidad de 1". 5. Hornee hasta que al insertar un cuchillo en el centro de las natillas salga limpio. Horno tradicional: 350°F por 1 hora y 25 minutos 1 hora Horno de convección: 300°F por 1 hora y 20

6. PCC: Para servirlo caliente manténgalo a 140°F ó más bajo. O PCC: Refrigérello en las primeras 2 horas. Manténgalo a 40°F o más frío. Refrigere hasta que esté listo para servirlo. Corte cada bandeja 4 x 3 (12 piezas). Una porción es 1 pedazo.

Notas
* Vea Guía de Mercado

Marketing Guide		
Food as Purchased for	24 Porciones	24 Porciones
Manzanas	2 lb 7 oz	4 lb 4 oz

Serving	Yield	Volume
1 pedazo rinde ? taza de fruta	24 Porciones: 24 porciones	24 Porciones: 2 bandejas
	48 Porciones: 48 porciones	48 Porciones: 4 bandejas

Nutrients Per Serving

Calorías	112	Grasa saturada	0.84 g	Hierro	0.41 mg
Proteínas	4.48 g	Colesterol	63 mg	Calcio	82 mg
Carbohydrate	18.33 g	Vitamina A	218 IU	Sodio	171 mg
Grasa total	2.25 g	Vitamina C	0.6 mg	Fibra dietetica	0.8 g